Universitat de Girona
Fundació UdG: Innovació i Formació

Gestión de Artes Culinarias

7ª Edición
Código: 213501
Tipología: Diploma de especialización (postgrado)
Créditos: 54.00
Idioma: Español
Fecha de inicio: 04/10/2021
Fecha última sesión presencial: 31/05/2022
Fecha de finalización: 15/10/2022

Horario: De lunes a viernes de 8.30 a 13.30 h
Lugar de realización: Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar
Plazas: 30

Precios y descuentos

Precio: 8.100 €

Prácticas externas

Para más información consultar en: Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar

Presentación

Existen varias razones para llevar a cabo un curso como este, pero señalaremos las siguientes:

1. La mayoría de los profesionales de la cocina son capaces de hacer elaboraciones más o menos mecánicas de los productos que configuran los platos que se sirven al cliente. Las empresas acusan la falta de profesionales que puedan realizar una planificación adecuada de las tendencias y las necesidades de los clientes, que sean competentes en el tratamiento y conservación de la materia prima y conozcan los puntos críticos de sus riesgos, que sepan aplicar las nuevas tecnologías tanto informáticas como técnicas al trabajo de la cocina y, finalmente, que organicen y supervisen el trabajo administrativo de control de costes de la cocina, además de llevar a cabo las negociaciones para hacer un buen proceso de compra.
2. Es una formación que piden las empresas de hostelería así como los nuevos profesionales y cocineros jóvenes a quienes les interesa dedicar un año a una especialización que les reportará una promoción segura en su carrera profesional.

Objetivos

Programa con un carácter teórico-práctico mediante el cual el estudiante obtiene una formación de especialización para llevar a cabo el desarrollo de una carrera profesional en el campo de la dirección del departamento de alimentación y bebidas de las empresas hoteleras y de restauración.
Una vez superados los contenidos teóricos y prácticos, el estudiante adquiere las competencias cognitivas, procedimentales, de liderazgo y motivacionales adecuadas a las necesidades de la responsabilidad del mencionado departamento de las empresas de hostelería.
El principal objetivo es dotar al alumno de los instrumentos y herramientas de gestión operativa para poder ocupar con

responsabilidad estas funciones directivas en las empresas hoteleras y de restauración, tanto a nivel nacional como internacional.

Los objetivos específicos del curso son:

- Capacitar al futuro directivo en técnicas de supervisión departamental.
- Dotar al candidato a un puesto directivo de las técnicas más actuales de dirección del departamento de logística, económico-financiero, de gestión de personal y comercial.
- Capacitar al alumno para que sea un buen usuario de las nuevas tecnologías del sector, especialmente en el campo informático.
- Conseguir mediante las prácticas correspondientes, tanto en la escuela como en las empresas, la necesaria e idónea inmersión del alumno en los departamentos operativos de la hostelería, especialmente los de producción (cocina-pastelería y restaurante-bar) y administración.

Salidas profesionales

- Cocineros
- Chefs de cocina
- Asesores

A quien va dirigido

- A titulados de FP (Cocina)
- Especialmente a los graduados en Gestión Hotelera y Turística.
- Profesionales con una experiencia mínima de un año en cocina.

Requisitos de admisión

- A titulados de FP (Cocina)
- Especialmente a los graduados en Gestión Hotelera y Turística.
- Profesionales con una experiencia mínima de un año en cocina.

Estructura modular

Artes Culinarias y Dirección de Cocina
Gestión de Artes Culinarias

Plan de estudios

Gestión y administración de cocina

- Bioquímica de la cocina
- Sumillería
- Gestión de procesos
- Gestión de compras
- Control de costes
- Cultura gastronómica

Creatividad e innovación

- Experiencias de innovación y tendencias de futuro en la cocina
- Cocina molecular
- Investigación, desarrollo e innovación en la cocina (I+D+I)

Cocina de eventos

- Tipología de eventos
- Sistemas de abastecimiento
- Conocimiento y práctica de elaboración de los tipos
- Sistemas de control

Pastelería y repostería

- Tratamiento del azúcar
- Tratamiento del chocolate
- Tratamiento de las masas

Conocimientos de los productos y técnicas culinarias

- Conocimientos de los productos
- Técnicas culinarias en la cocina tradicional
- Técnicas culinarias en la cocina moderna
- Técnicas culinarias en la cocina modernista
- Cocina temática

Prácticas en el sector

Los contenidos prácticos consisten en prácticas reales en empresas hoteleras según el programa establecido para cada uno de los estudiantes a través de los 5 módulos.

Titulación

Diploma de Especialización en Gestión de Artes Culinarias por la Universidad de Girona*

*No incluye la tasa de expedición del título de la UdG.

Metodología

– El contenido de las materias que configuran el plan de estudios integra conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales que los estudiantes deben ser capaces de aplicar en el proyecto final informatizado con la incorporación de las capacidades directivas de toma de decisiones, resolución de problemas, dirección de equipos y otras capacidades que las empresas hoteleras requieren.
– Los conocimientos que el estudiante adquiere con presencia del profesor deben ser asimilados mediante su aplicación en ejercicios, trabajos individuales y de equipo, etc.
– Los contenidos prácticos quedan asimilados gracias a la realización de prácticas reales en empresas hoteleras según el programa establecido de cada estudiante a lo largo de los 5 módulos.

Sistema evaluación

El sistema habitual utilizado es el de evaluación continua para cada módulo.

La calificación de APTO exige:
a) La valoración técnica diaria.
b) La valoración de trabajos y ejercicios prácticos.
c) Las pruebas parciales o finales que se propongan.
d) La participación activa del alumno en el desarrollo del programa.
e) La valoración de la participación del alumno en los seminarios que la Escuela programe en el transcurso del curso.

Cuadro docente

Dirección

Maria Eva Canaleta Safont
Docente de asignaturas de Sociología del Turismo y de temas relacionados con la gestión empresarial hotelera en dos escuelas adscritas a la UdG y la UAB, respectivamente, y coordina un máster de Dirección Hotelera impartido íntegramente en inglés, que forma parte del itinerario del máster oficial Dirección y Planificación del Turismo (UdG).

Coordinación

Blanca Roura Ferrer
Diplomada en Turismo. Secretaría académica de la EUHT StPOL.

Profesorado

Podréis encontrar el listado de profesorado, en este mismo apartado, próximamente.

---

*La dirección se reserva el derecho de modificar el equipo docente, si fuera necesario, para garantizar el nivel de calidad y categoría profesional.

Entidades promotoras

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Universitat de Girona
Fundació UdG:
Innovació i Formació

EUHT Sant Pol de Mar

EUHT StPOL ESCOLA UNIVERSITÀRIA D'HOTELERIA I TURISME HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR BARCELONA
Centre adscrit a: Universitat de Girona
